第16回

## 一夜限りの HOTEL THE MITSUI KYOTO 都季 TOKI 料理長 浅野 哲也

毎年開催しておりました京都フランス料理研究会主催の 「饗宴レストラン」を数年ぶりに開催する事になりました。

<mark>フランス食文化の楽しみや歓びを</mark>「饗宴レストラン」を通じてより多くに皆様に <mark>感じて頂けるよう京都</mark>で活躍されている選りすぐりのシェフ達の渾身のお料理を お楽しみ頂くまたとない機会です。

皆様のご参加心よりお待ちしております。





オランダ、フランスの数々の名 店で研鑽した後、「リッツ・パリ」 に勤務。

2017 年に日本人初となる「リッ ツ・パリ」のメインダイニング 統括副料理長に就任。

ミシュランガイドで2つ星を獲得した「エスパドン」をはじめとする、同ホテルのすべてのレストランを総料理長とともに統括した。

1990年 ホテルオークラ東京入社 1998 年 グアムホテルオークラ ペストリーシェフ

ホテルオークラ福岡 シェフパティシエ 2010年

ホテルオークラ東京 「ラ・ベル・エポック」 シェフパティシエ

2022年 ジ・オークラ東京 「ヌーヴェルエポック」 シェフパティシエ

2023年 現職

京都のフランス料理ファンにお贈りする特別イベント 限定50名様

フォションホテル京都 シェフ

林 啓一郎



長崎ハウステンボス、 京都ホテルオークラにて研鑽

真白 シェフ

小霜 浩之

2015 年 プレスキルで スーシェフを務める

第17 回メートル・キュイ ジニエ・ド・フランスジャ ン・シリンジャー杯 優勝

第69 回プロスペール・ モンタニエ国際料理 2019年 コンクール 優勝

2023 年 現職

19 年間 リーガロイヤルホテル で研鑽の後、京都ドゥーズグーで 料理長を務める

2012 年 芦屋 KOSHIMO PLUS を立ち上げる

2014年 ミシュラン一つ星獲得

2017年 祇園 呂色 を立ち上げる

2018年 ミシュラン一つ星獲得

2023 年 真白オープン

2023

11.13(MON)

18:00 受付 18:30 開場 25.000 円 (税.サ.ドリンク込み)

会場:レストランラ・トゥール

【ご予約・お申込方法】

お電話又はメール又は予約サイトよりご予約お願いいたします。 お支払いは当日レストランにてお願いいたします。

TEL:075-753-7623

(担当:ラ・トゥール 福村)

E-mail:latour@madoi-co.com

▶予約サイト◆

http://bit.ly/2YMd7bt



レストラン ラ・トゥール シェフ

泉 裕太

2009年 株式会社 円居入社 ルヴェソンヴェール 本店にて研鑽

2014年 レストラン ラ・トゥール

にて勤務 第 17 回メートル・キュ イジニエ・ド・フランス ジャン・シリンジャー杯

準優勝

2019 年 第 18 回メートル・キュイ ジニエ・ド・フランス ジャ ン・シリンジャー杯 決勝進出



レストラン ラトゥール

〒606−8501 京都市左京区吉田本町 La Tour 京都大学時計台記念館内 1階 高速波



【営業時間】火・水定休日 ランチ /11:30~15:00 (L.o.14:00) ディナー /17:30~21:30 (L.o.20:30)